

LE SALON
JACQUES BORIE

5月5日は子どもパティシエになろう♪ カフェ キュイジーヌ『ル サロン ジャック・ボリー』

資生堂パーラーが運営するカフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」(伊勢丹新宿店本館4F)は、2022年5月5日(木)に小学生を対象にした“子どもパティシエ体験付きのランチコース”を限定にてご提供いたします。コースの締めくくりのケーキをお子さま自身で作っていただく体験を通して、デザートを作る楽しさと快感をご家族で楽しんでいただく「こどもの日」の特別プランです。是非、この機会にいつものレストランとは違う思い出に残る貴重なひとときを「ル サロン ジャック・ボリー」のラグジュアリーな空間で満喫してみませんか。



ル サロン ジャック・ボリー 子どもパティシエ体験

開催日:2022年5月5日(木)10:00-13:00 *4組様限定(ひと組最大4名さままで)

参加費:パティシエ体験 お子さまメニュー 6,000円/パティシエ体験メニュー 10,000円

小学生を対象にした、パティシエ体験付きランチコース。
お子さまにコース料理のデザートを自身で作っていただきます。

10:00 集合・ご挨拶・着替え

10:15 鯉のぼりケーキ作製

*完成品は一旦冷蔵保存のうえ、デザート時にご提供いたします。

11:00 お食事スタート(特別メニュー下記ご参照)

12:50 ご挨拶・コース終了

13:00 解散



“パティシエ体験 お子さまメニュー”

小さなオードブル

～特製メインディッシュ盛り合わせ～

プティスープ / キッシュロレーヌ

ラングスティーヌ海老のフライ

和牛フィレ肉のハンバーグ トリュフソース

自分で作る“鯉のぼりケーキ”

ミルクアイスクリーム添え

シェフパティシエから小さなお菓子の贈り物

コーヒー、紅茶またはフレッシュハーブティー

6,000円 *1ドリンク付

(オレンジジュース・白または赤ぶどうジュース)

“パティシエ体験 メニュー”

小さなオードブル

甘鯛のうろこ焼きとチーズリゾット

和牛フィレ肉のソテー トリュフソース

お子さまが作る“鯉のぼりケーキ”

ミルクアイスクリーム添え

シェフパティシエから小さなお菓子の贈り物

コーヒー、紅茶またはフレッシュハーブティー

10,000円 *1ドリンク付

(スパークリングワインまたはノンアルコールスパークリング)

- * 限定組数に達し次第、受付を終了いたします。
- * パティシエ体験では、“鯉のぼりに見立てたデコレートケーキ”を作ります。
- * お作りになられたケーキはコース料理のデザートとして召し上がりがいただけます。(お持ち帰りはできかねますので、予めご了承ください。)
- * ご参加対象学年は、小学1年生から6年生までとさせていただきます。
- * 価格にはパティシエ体験費、消費税が含まれております。別途サービス料10%を頂戴いたします。

★シェフのおすすめ “トラディショナル”メニュー

展開期間:2022年5月9日(火)～



伝統的なフランス料理を踏襲し、この季節ならではの食材と組み合わせた「ル サロン ジャック・ボリー」のスペシャリテ料理。是非この機会にご賞味ください。

“トラディショナル”ランチメニュー

＜アミューズ・ブーシュ＞
とうもろこしの冷製フランとヴルーテ

＜魚料理＞
マグロのティエド“ミ・キュー”ラトウイユ
アンチョビ風味のクリーム

＜肉料理＞
和牛フィレ肉のソテー トリュフソース

＜デザート＞
お好みのデザートをお伺いします

コーヒー、紅茶またはフレッシュハーブティー

10,000 円

“トラディショナル”ディナーメニュー 12,800 円
もご用意しています。* 食前のお飲み物 1 杯付き

- * 価格は税込表記です。別途サービス料10%を頂戴いたします。
- * アレルギーをお持ちの方、アルコールが苦手な方は事前にお申しつけください。
- * 食材の入荷状況等により予告なく提供内容が変更となる場合がございます。
- * 写真はイメージです。

カフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」



「本物と上質」をコンセプトに、ジャック・ボリー初のプロデュースとなるカフェ・キュイジーヌ。“クラシックこそがモダン”と語る、ジャック・ボリーの卓越した技と感性が光る料理と、パティスリーワゴンから供されるエレガントなデザートをボリーの邸宅をイメージした優雅な空間でお楽しみいただけます。

- 所在地 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館4階
- 電話番号 03-5363-5688
- 営業時間 10:00～20:00【ランチ 11:00～14:30(L.O.) / ディナー 17:00～19:00(L.O.)】
* “トラディショナル”ディナーメニューは 17:00～18:30(L.O.)にてご提供いたします。
- 定休日 伊勢丹新宿店の営業に準ずる
- 公式 URL <https://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 徳丸までお願いいたします
Mail:junko.tokumaru@shiseido.com